Penne Cremoso & Chorizo Vegetal

con Pesto Listo de Tomate Seco

El chorizo vegetal especiado agrega un toque salado a esta rica y sustanciosa pasta, ¡pero es el lujoso pesto de tomate secado el que nos hace saltar de sabor! Para mantener un poco de equilibrio, también hay morrón de estación y espinaca.

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja

pasta de tomate

2
cda

pasta

250
gr

pesto de tomate

¼
taza

espinaca

80
gr

chorizos vegetales

250
gr

blend italiano para salchicha

0,5
cda

mozza de almendras rallada

0,25
taza

mezcla de especias para salsa de crema

1
cda

morrón de estación

1
un

margarina

1
cda

Nutrición por porción: Calorías 910 kcal, Grasas 49 g, Carbohidratos 81 g, Proteínas 38 g

Cocinando para 4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite vegetal
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Olla
- ✓ Sartén

Comé más plantas.

Penne Cremoso & Chorizo Vegetal

con Pesto Listo de Tomate Seco

1 – COCINÁ LA PASTA

• Lavá y secá los **productos frescos**.

• Poné a calentar una olla con agua y cuando esté hirviendo agregá la **pasta penne**. Cocinala durante 9 a 10 minutos, hasta que esté tierna pero levemente firme al morderla. Reservá **½ (1) taza* del agua de cocción de la pasta**. Colá la pasta y devolvela a la olla, fuera del fuego.

*__TIP:__ 120 ml de agua equivalen a ½ taza de té.

Cocinando para 4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – PREPARÁ LOS VEGETALES

• Cortá el **morrón** en pedazos de 1½ centímetro, descartando el tallo.

• Picá la **espinaca** en pedazos grandes.

3 – EMPEZÁ LA SALSA CON CHORIZO VEGANO Y MORRÓN

• En una sartén grande (antiadherente, si tenés) calentá 2 (4) cucharaditas de aceite a fuego medio-alto. Una vez caliente, agregá el **chorizo vegano** y el **morrón**. Sazoná con sal y pimienta. Cociná durante 4-5 minutos, cortando el **chorizo** en pedacitos más pequeños.

• Agregá las **especias de crema**, la **pasta de tomate** y el **blend italiano para salchichas**. Cociná durante 30 segundos, revolviendo sin parar, hasta que se tueste.

4 – TERMINÁ LA SALSA CON ESPINACA Y MOZZA DE ALMENDRAS

• Agregá el **pesto de tomates**, la **mitad de la mozzarella de almendras rallada** y el **agua de la pasta reservada**. Sazoná con sal y pimienta, luego revolvé para combinar.

• Reducí el fuego a medio-bajo. Cociná durante 2-3 minutos, revolviendo con frecuencia, hasta que la salsa esté suave y se reduzca ligeramente.

• Agregá la **espinaca** y la **margarina**. Cociná durante 1 minuto, revolviendo con frecuencia, hasta que se ablande.

5 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

• Trasnferí la **salsa de chorizo** a la olla con los **penne** y revolvé para cubrirlos. Serví entre los platos. Espolvoreá el resto de la **mozzarella de almendras rallada** por encima ¡y a disfrutaaar!

Esparcí el amor, compartí la comida

holaveggiear